

dal nostro forno

- | | |
|---|----|
| Bagaj , salsa pomodoro, fiocco di culatello "Rossi", burrata, pomodorini
<i>Tomato sauce, culatello ham flakes, burrata, cherry tomatoes</i>
<i>Tomatensauce, culatello-flöckchen, burrata, kirschtomaten</i> | 20 |
|  Rebelot , salsa pomodoro, verdure di stagione
<i>Tomato sauce, seasonal vegetables / Tomatensauce, saisonales Gemüse</i> | 18 |
|  Schiscetta , polpa di datterini gialli, robiola fondente e friarielli
<i>Yellow datterino tomato pulp, melting robiola cheese and friarielli</i>
<i>Gelbe datterino-tomaten, geschmolzener robiola-käse und friarielli</i> | 18 |

i nostri Primi Piatti

- | | |
|--|----|
| Orecchiette ai gamberi* , burro nocciola, salvia, nocciole tostate
<i>Orecchiette pasta, prawns, butter, sage, toasted hazelnuts</i>
<i>Orecchiette nudeln, Garnelen in Salbeibutter, gehackten, gerösteten Haselnüssen</i> | 20 |
| Maccheroni al Torchio , ragù bianco di vitello, erbe aromatiche
<i>Maccheroni pasta, white veal ragù, aromatic herbs</i>
<i>Maccheroni nudeln, hellem Kalbsragout, Küchenkräuter</i> | 20 |
|  Lasagnetta "Pizzoccheri"
Casera, coste, patate, burro alla salvia
<i>Lasagnetta "Pizzoccheri style" with Casera cheese, Swiss chard, potatoes, melted sage butter</i>
<i>Lasagnetta nach Pizzoccheri-Art con Casera-Käse, Mangold, Kartoffeln, geschmolzener Salbeibutter</i> | 18 |

i nostri Secondi Piatti di pesce

- | | |
|--|----|
| Capesante* scottate , cremoso di zucca, amaretti
<i>Roasted scallops, pumpkin, amaretti crumble</i>
<i>Gezuckert angebratene Jakobsmuscheln, Kürbis, Amaretti-Bröseln</i> | 28 |
| Baccalà* mantecato , Gambero* scottato , toast di focaccia
<i>creamed dried salted cod, roasted prawns, focaccia toast</i>
<i>Cremering gerührter Stockfisch, geröstete Garnelen, focaccia-toast</i> | 26 |

i nostri Secondi Piatti di carne

- | | |
|--|----|
| Guancetta di maiale cotta lentamente ,
salsa alle mele renette, prugne semi-dry
<i>Slowly-cooked pig cheek, apples puree, semi-dry plums</i>
<i>Langsam gegarte Schweinebäckchen, Apfelpüree, halbgetrockneten Pflaumen</i> | 24 |
| Entrecôte del "Monte Baldo" - 250/300gr
cipolle rosse caramellate, crumble salato
<i>Entrecôte, caramelized red onions, salted crumble</i>
<i>Entrecôte, karamellisierten roten Zwiebeln, herzhafter-crumble</i> | 30 |

Coperto € 3,50

Supplemento no glutine € 1,00

* La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente.

 Vegetariano



il nostro Menù Degustazione

50

"Lasciatevi guidare dai sapori che custodiscono la nostra identità."

Tartare di scottona del "Monte Baldo" ai sapori di Gargnano

Maccheroni al Torchio, ragù bianco di vitello, erbe aromatiche

Guancetta di maiale cotta lentamente, salsa alle mele renette, prugne semi-dry

Dessert

i nostri Antipasti

La Nostra selezione di Salumi con giardiniera

Our selection of cured meats, homemade pickled vegetables

Unsere Auswahl an Aufschnitt, unserem hausgemachten Essiggemüse

26

(ideale per condivisione)

Salmerino del Garda* in tre consistenze

tartare alla nocciola - affumicato - caramella croccante

Charfish in three styles: hazelnut tartare, smoked, in crispy brick pastry

Seesaibling in drei Variationen: Haselnuss-Tartar, geräuchert, im Brickteig-Bonbon

22

Tartare di scottona del "Monte Baldo"

ai sapori di Gargnano: capperi, olive, limoni

Mone Baldo beef tartare with capers, olives, lemons

Rinder-Tartar vom Monte Bald mit Kapern, Oliven, Zitronen

20



Crocchette di risotto allo zafferano,

fonduta di Parmigiano, le sue Chips croccanti

Saffron risotto croquettes, Parmesan-fondue, its crispy chip (4 pieces)

Safran-Risottokroketten, Parmesan-fondue, knuspriger Chip (4 stück)

18



Ricotta mantecata, cardoncelli arrostiti, crumble al cacao

Ricotta cheese, roasted cardoncelli mushrooms, cacao crumble

Ricotta, geröstete Cardoncelli_Pilze, Kakao_Crumble

16



Capù di "Fornico" con ripieno di magro,

salsa alla Robiola bresciana

Chard roll filled with herbs and bread, Robiola cheese sauce

Mangoldroulade gefüllt mit Kräutern und Brot, Robiola-Käsesauce

16

Acciughe del Mar Cantabrico, burro mantecato, toast di focaccia

Anchovies from Cantabrico, soft butter, focaccia toast

Kantabrische Sardellen, weiche Butter, geröstetes focaccia-brot

12

Accompagnamenti

Patate rustiche 7
paprika dolce e rosmarino

Roasted potatoes, sweet paprika, rosemary

Kartoffeln, edelsüßem Paprika, Rosmarin

Insalata di radicchio 7
mele, noci

Radicchio salad, apples, walnuts

Radicchio-Salat, Äpfeln, Walnüssen

Finocchi 7
olive di Gargnano, arancia

Fennel salad, Gargnano olives, orange

Fenchelsalat, Gargnano-Oliven, Orange

Dessert

Rocher 10
parfait sferico al cioccolato al latte, glassa alle nocciole tostate

Dark and Milk chocolate sphere, hazelnuts

Zarbitter-und Vollmilchschokoladenkugel, Haselnüsse

Cheesecake della Vero 8
crema al formaggio, pera caramellata, streusel salato al cacao

"Vero's Cheesecake", caramelized pears, salted cacao streusel

"Vero's Cheesecake", karamellisierte Birnen, gesalzener Kakao-Streusel

Il Tiramisù dei Bagaj 8
il classico che ci accompagna da sempre

Cannoncini alla crema 2 al pz
crema pasticcera alla vaniglia Bourbon del Madagascar

Cannoncini with our Bourbon Vanilla Custard

Cannoncini mit unserem Bourbon-Vanillepudding

Degustazione di Sorbetti 10
limone - maracuja - mandorla

Sorbets selection

Sorbet-Auswahl

Gelato al fior di latte 6
dell'Antica Gelateria Gargnano

Fior di latte Ice-cream from "Antica Gelateria Gargnano"

Fior di latte Eis von der "Antica Gelateria Gargnano"